

Terroir

Quartier Val d'Arenc 100% plein Ouest le couchant

50% de vieilles vignes de plus 45ans

Sol de marne argilo-calcaire

Cépages

90% Mourvèdre

10% Grenache

Techniques culturales

Ebourgeonnage

Epamprage

Vendange en vert

Travail du sol

Vendange manuelle

Vinification

Tri de la vendange

Macération a froid 1 semaine

Température de Fermentation contrôlée
autour de 20 à 28°C

Fermentation de 4 semaines



Dégustation

Une robe seyante de rouge profond, fruit murs, boisé grillé. L'attaque douce et suave avec une douceur « pinotante ».

Accords mets et vin

Idéal pour des viandes grillé ou fromages, tourtes à la viande, terrines.

Vente exclusivement au domaine, cavistes, hôtelleries et restaurations

CHÂTEAU
VAL D'ARENCE
BANDOL

997 Chemin du Val d'Aren

83330 Le Beausset

Provence / Var / France

Tél : 04.94.98.71.89

Email: chateauvaldarenc@orange.fr



CHÂTEAU

VAL D'ARENCE

BANDOL



AOP BANDOL ROUGE 2017



« Élégance et fruité »

14.5%vol

Vin issu de raisins en conversion vers l'agriculture biologique certifié ECOCERT

Vinifié, Elevé, mis en bouteille au Château par Gérald Damidot